

**1. DATOS DEL PROVEEDOR**

DENOMINACIÓN SOCIAL	UBAGO GROUP MARE S.L.
DOMICILIO FISCAL	C/Charles Darwin, 3 29590 Campanillas (Málaga)
TELÉFONO	951010470
FAX	951010471
CORREO ELECTRÓNICO	ubago@ubagogroup.com
CIF	B29791258
REGISTRO SANITARIO	CABO VERDE CV002 (Cabo Verde) ECUADOR 575 (Ecuador) ESPAÑA 12.00653/PO CE ECUADOR 51 (Ecuador)

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

DENOMINACIÓN DE VENTA	Ventresca atún claro girasol
MARCA	UBAGO
FORMATO	RO1000
CÓDIGO/S INTERNO/S	07013
EAN 13 ESTUCHE	8410155010366
CAPACIDAD (mL)	No aplica
PESO NETO (g)	1000
PESO NETO ESCURRIDO (g)	650
UNIDADES POR ESTUCHE	No aplica
INGREDIENTES	Ventresca de atún claro (65%), aceite de girasol (34%) y sal.
NOMBRE DE LA ESPECIE	<i>Thunnus Albacares, thunnus obesus</i>
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en refrigeración manteniendo el atún cubierto por el aceite. Consumir antes de pasados 3 días desde su apertura.
ORIGEN/ES RGSA ó ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO	Cabo Verde CV002 Ecuador 575 ESPAÑA 12.00653/PO CE ECUADOR 51 (Ecuador)
SISTEMA DE LOTEADO (en función del origen)	Letra "L", seguida de seis dígitos numéricos que hacen referencia a la fecha de fabricación, en la forma "ddmmaa", donde dd=día, mm=mes y aa=año, seguida de seis letras que nos dan información sobre el producto, sobre la materia prima utilizada. Ej: L051015 AUXXX, indica que ese lote se fabricó el 5 de octubre de 2015.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Cuatro años a partir de la fecha de fabricación
ETIQUETADO ESPECÍFICO	No aplica
USO PREVISTO Y CONSUMIDORES SENSIBLES	Producto listo para consumo. Este producto contiene pescado. Los consumidores afectados por alergias e intolerancias al pescado deben abstenerse de comer este producto.



3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Filetes de ventresca
Olor	Olor natural, suave
Sabor	Característico de la ventresca
Color	Claro, uniforme de acuerdo con la especie, aceite claro
Textura	Blanda

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		Normativa aplicación
Estabilidad pH (muestra a 37 °C durante 7 días) - pH (muestra a temperatura ambiente 7 días) < 0,5	<0,5	Criterio interno

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

		Normativa aplicación
Plomo (mg/kg peso fresco)	0,30	Reglamento 1881/2006
Cadmio (mg/kg peso fresco)	0,10	Reglamento 1881/2006
Mercurio (mg/kg peso fresco)	1,0	Reglamento 1881/2006
Estaño (mg/kg peso fresco)	≤ 200	Reglamento 1881/2006
Histamina (mg/kg)	≤ 100	Reglamento 1441/2007

6. OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (OMG) ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

CÓDIGO DE PRESENTACIÓN	07013
DUN 14 CAJA	18410155010363
Dimensiones unidad (mm)	
Dimensiones caja (mm)	
Unidades por caja	6
Peso bruto (kg)	7,44

PALET

Cajas/Rellano	
Rellano/Palet	
Cajas/Palet	
Peso bruto total (kg)	820
Altura palet completo (cm)	140



8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g de producto	Valores medios por 100 g de producto escurrido
Energía (kJ)	1847,00	432,00
Energía (kcal)	447,00	104,00
Grasas (g) (de las cuales)	42,00	6,70
saturadas (g)	4,40	0,70
Hidratos de carbono (g) (de los cuales)	<0,5	0,90
azúcares(g)	<0,5	<0,5
Proteínas (g)	17,00	9,90
Sal (g)	0,20	0,30

9. INGREDIENTES CAUSANTES DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	CONTIENE (SÍ/NO)	PUEDA CONTENER POR CONTAMINACIÓN CRUZADA
Cereales que contengan gluten, trigo (como espelta y trigo Khorasam), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	SI	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara:	NO	NO
Almendras	NO	NO
Avellanas	NO	NO
Nueces	NO	NO
Anacardos	NO	NO
Pacanas	NO	NO
Nueces de Brasil	NO	NO
Pistachos	NO	NO
Nueces de Macadamia o Nueces de Australia	NO	NO
Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Gramos de sésamo y productos a base de gramos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ para los productos listos para el consumo o reconstruidos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

10. ADITIVOS COLORANTES	
	Contiene
E110	No
E104	No
E122	No
E129	No
E102	No
E124	No